Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation

BLACK&DECKER® Home

Programmable digital food steamer/ rice cooker

Olla de vapor y arrocera digital programable

Cuiseur-vapeur et cuit-riz numérique programmable



Register your product online at www.prodprotect.com/applica, for a chance to WIN $100,000!

Registre su producto en la Internet en el sitio Web www.prodprotect.com/applica y tendrá la oportunidad de GANAR $100,000!

Inscrivez votre produit en ligne à l'adresse www.prodprotect.com/applica et courez la chance de GAGNER 100 000 $!



USA/Canada 1-800-231-9786
Mexico 01-800-714-2503
www.applicaconsumerproductsinc.com

Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)
Accessories/Parts (USA/Canada)
1-800-738-0245

Model
Modelo
Modèle

❑ **HS1150**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ❑ Read all instructions.
- ❑ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❑ To protect against a risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or base unit in water or other liquid.
- ❑ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❑ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts or cleaning.
- ❑ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- ❑ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ❑ Do not use outdoors.
- ❑ Do not let cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces.
- ❑ Do not place on or near a hot gas or electric burner or in microwave or heated oven.
- ❑ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
- ❑ To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- ❑ Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

ELECTRICAL CORD

a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,

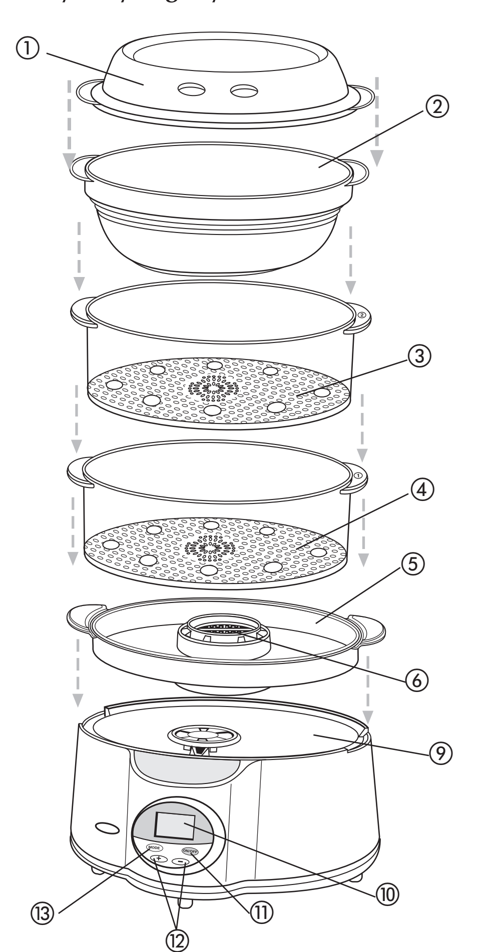
1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,

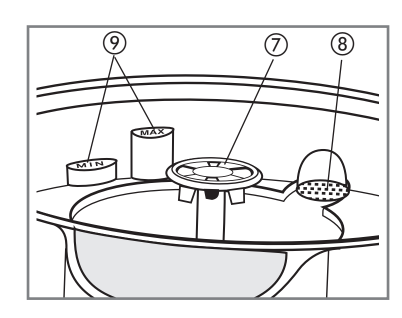
2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and

3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



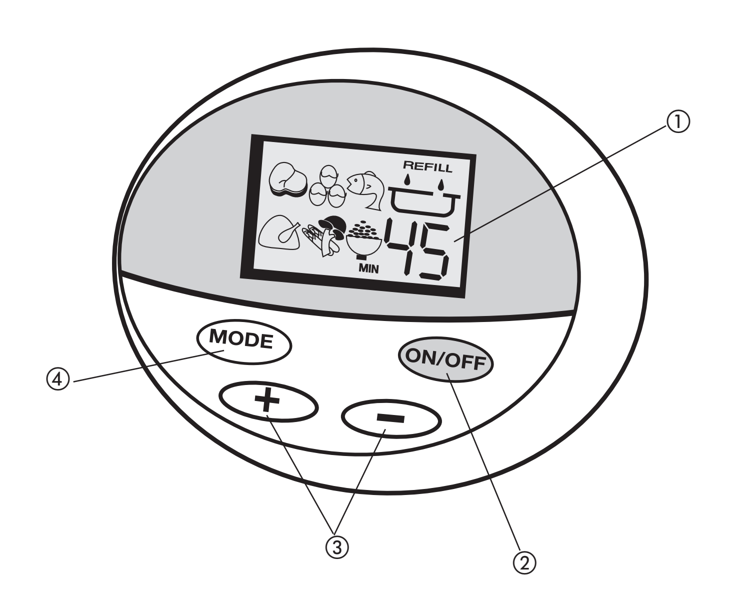


A

- † 1. **Lid with steam vents (Part # HS1100-01)**
- † 2. **5-cup rice bowl (Part # HS1100-02)**
- † 3. **Upper steaming basket (2) with built-in egg holders (Part # HS1100-03)**
- † 4. **Lower steaming basket (1) with built-in egg holders (Part # HS1100-04)**
- † 5. **Drip tray (Part # HS1100-05)**
- 6. **Flavor Scenter® screen**
- † 7. **Steam diffuser (Part # HS1100-06)**
- † 8. **Water filter (Part # HS1100-07)**
- 9. **Water reservoir with MIN/MAX markings**
- 10. **Backlit LCD display**
- 11. **On/Off button** (ON/OFF)
- 12. **(+) and (-) buttons** (+) (−)
- 13. **Mode button** (MODE)

† Consumer replaceable/removable parts

CONTROL PANEL



B

1. Backlit LCD display

Shows:

- Selection of food categories with preset cooking times
- Active function COOK , KEEP WARM , REFILL
- Timer countdown in one-minute increments

2. On/Off button: Press once to turn unit on and to activate all functions. Press and hold for 2 seconds to turn unit off and to end all functions. Unit beeps two times indicating it is shutting off.

3. (+) and (-) buttons: Use to change preset cooking time. Press (+) to increase time. Press (−) to decrease time.

4. Mode buttons: Use to select the different food categories.

How to Use

This appliance is for household use only.

GETTING STARTED

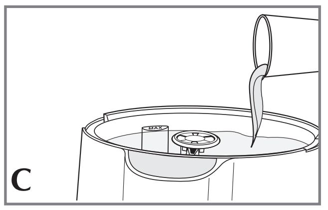
- Remove packing materials and any stickers from the unit.
- Wash all parts as instructed in Care and Cleaning.
- Select a location for the unit. Do not place unit under cabinets or close to the wall to allow steam to escape without damaging counter space or cabinets.

FILLING WATER RESERVOIR

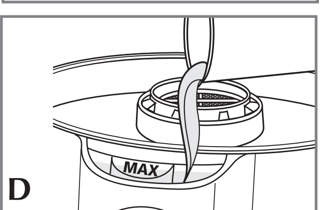
1. Fill water reservoir with cold tap water.

Important: Do not add any salt, pepper, seasoning, herbs, beer, wine or any other liquid to the water reservoir.

2. You can fill the water reservoir two different ways:



a. Pour water directly into reservoir to desired level **(C)**. OR

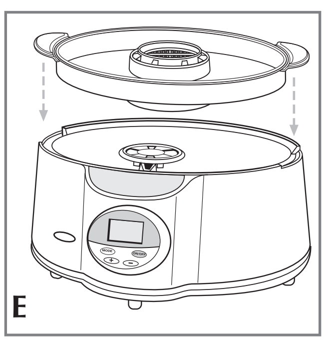


b. Pour water into the water-fill inlet **(D)** up to the MAX mark Do not overfill.

Tip: As a safety feature, if during the cooking cycle water level goes below the MIN marking, the REFILL flashes on the digital display and the unit beeps until you fill with water.

Important: When steaming foods longer than 25 minutes, check the water level in the reservoir.

3. Hold the drip tray by handles and place it into the unit base **(E)**.



F

4. Place herbs or spices in Flavor Scenter® screen for added flavor **(F)**. (See Flavor Scenter® Tips).

Note: You can also use the drip tray without adding herbs to the Flavor Scenter® if you prefer.

Tips for Using Flavor Scenter® Screen

- To prevent small herbs or ground spices from falling through the screen, rinse or wet the screen before adding seasonings.
- If using herbs, use whole or coarsely chop the leaves.

•Broth or wine can be added to the drip tray to enhance flavor.

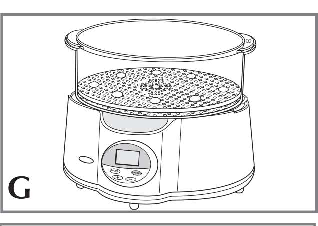
USING STEAMING BASKETS

You can arrange your steaming baskets according to the amount of food you are cooking.

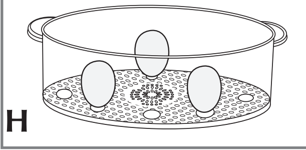
CAUTION: Use pot holders when removing the lid or lifting the steaming basket, drip tray or rice bowl. Lift the lid away from your face and body to avoid escaping steam.

Cooking with One Steaming Basket

1. Place either basket 1 or 2 onto the drip tray.



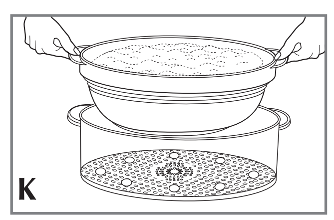
2. Place food in the steaming basket **(G)**. See Cooking Chart on pages 7, 8 and 9 for helpful tips and recommended times. You can also cook up to 8 eggs by inserting an egg into each indentation on built-in egg holders **(H)**.
3. Cover the steaming basket with the lid, making sure it fits securely in place.



J

Cooking with Two Steaming Baskets (J)

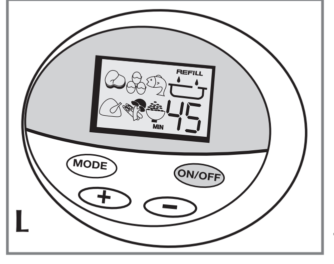
1. Fill both baskets with desired foods. Always place more solid foods or foods that take longer to cook in lower basket. See Cooking Chart on pages 7, 8 and 9 for helpful tips and recommended times.
2. Place basket onto drip tray. Place upper basket on top of lower basket.



USING RICE BOWL

When cooking in the rice bowl, add rice, herbs, seasonings and water directly into the rice bowl.

1. Place the steaming basket onto the drip tray and place the rice bowl with contents into the steaming basket **(K)**.
2. If using two steaming bowls, always place rice in lower steaming basket.
3. Cover steaming basket with lid.



SETTING COOKING TIME

1. Once you plug in the unit into the wall outlet, it beeps, the LCD digital display illuminates and shows default settings as illustrated in figure **(L)**.
2. To change default settings:
   a. Press + or − to set desired time up to 99 minutes.

Tip: Press and hold the button to rapidly reach desired time.

OR

b. Press MODE button until desired food category icon displays with preset cooking time.

Tip: Keep pressing the button until you reach desired food category icon.

Note: If you do not make a selection, the unit shuts off after a few minutes of inactivity.

READY FOR COOKING

1. Press ON/OFF button. The unit turns on, it beeps and COOK flashes on the display. The timer counts down in one-minute increments.

Note: COOK flashes on the display during the entire cooking cycle.

Important:

- You can change the time at any time during the cooking cycle even in the preset mode. However, you cannot change the food category selected during the cooking cycle.
- To change the food, press ON/OFF button to stop cooking then press MODE button to select a different food category.

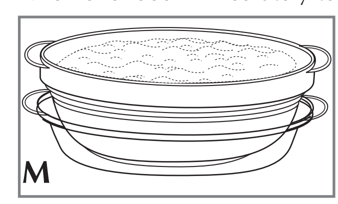
2. Once cooking cycle is finished, unit beeps 2 times and automatically switches to Keep Warm mode. The display changes to 10 min and KEEP WARM flashes.

Tip: You can change the time at any time during the Keep Warm cycle.

Note: If water lever is low, the REFILL flashes on the display and the unit beeps until you add water above the MIN level.

3.When Keep Warm cycle is finished unit beeps 2 times and automatically shuts off.

4.Remove food immediately to avoid overcooking.



5. Use a platter or inverted lid to hold hot cooking basket **(M)**.

COOKING CHART

Helpful Tips:

- Times are based on a cold start and using cold tap water.
- Use foods directly from where they are stored, for example, refrigerator or freezer.
- Use inverted lid to hold hot cooking basket.
- Stir vegetables halfway through cooking cycle.
- Times are to be used as a guide; increase or decrease time according to personal preference.
- Solid foods such as chicken, fish steaks and fillets should be placed in single layer.
- When using multiple baskets:
  - The longest cooking foods should be placed in the bottom steaming basket
  - Foods placed in the higher basket will take longer to cook than the times given in this chart.

Food	Amount	Suggested Seasoning	Time
EGGS			
Soft cooked eggs	6 eggs		12 minutes
Hard cooked eggs	6 eggs		24 minutes

Food	Amount	Suggested Seasoning	Time
RICE			
White	1 cup rice with 1¼ cups water	salt, pepper, butter, olive oil	30 minutes
	1½ cups rice with 1½ cups water		40 minutes
Brown	1 cup rice with 1½ cups water	salt, pepper butter, olive oil	50 minutes
FRESH VEGETABLES			
Asparagus	8 oz. trimmed fresh	chervil or savory	10 to 12 minutes
Broccoli	1 bunch (about 1 lb. fresh florets)	basil or dill	8 to 10 minutes
Cabbage	1 small head, about 1½ lbs.	oregano and basil	20 to 22 minutes
Carrots	1 lb. peeled and sliced	tarragon or mint	12 to 14 minutes
Cauliflower	1 head (about 1 lb. fresh florets)	coriander or celery seeds	12 to 14 minutes
Corn on the cob	3 medium sized fresh ears of corn cut into 3-inch pieces	dill or marjoram	11 to 13 minutes
Green beans	1 lb. trimmed whole beans	thyme and/or savory	10 to 12 minutes
Red or brown skin potatoes medium potatoes, quartered	1½ lbs.	rosemary or dill	22 to 24 minutes
Snow peas	1/2 lb. trimmed fresh whole	sliced fresh ginger and garlic	7 to 9 minutes
Spinach	8 ounces fresh whole spinach	garlic and parsley	4 to 6 minutes
Squash, Zucchini or Yellow squash	1½ lbs. cut into 1-inch chunks	basil and/or garlic	18 to 20 minutes
Sweet potatoes	1½ lbs., cut into 1½ - inch chunks	ginger or whole cloves	14 to 16 minutes
FROZEN VEGETABLES			
Frozen peas	1 lb.	thyme and/or rosemary	6 to 8 minutes
Frozen mixed vegetables	1 lb.	garlic or oregano	8 to 10 minutes

Food	Amount	Suggested Seasoning	Time
REHEATING			
Reheat baked dish or frozen entree	Cold baked lasagna 4 x 4-inch piece; cooked frozen entree		18 to 20 minutes
POULTRY			
Boneless chicken breasts	1½ lb.	fresh sage or thyme	30 minutes
MEAT			
Hot dogs	1 lb. package		14 to 16 minutes
FISH			
Fish Fillets	Salmon - 3 fillets about 1 lb.	dill and/or garlic	14 to 16 minutes
	Tilapia - 3 fillets about 1½ lbs.	chervil and dill	12 to 14 minutes
Salmon steaks	2 steaks, total weight 1¼ lbs.	dill and garlic	18 to 20 minutes
SHELLFISH			
Crab	King crab legs, about 1 lb.	lemon slices	20 to 22 minutes
	Snow crab clusters, about 1½ lbs.	lemon and marjoram	16 to 18 minutes
Clams	2 dozen little neck clams	lemon and/or garlic	12 to 14 minutes
Lobster tails	3 tails, about 1½ lbs.	lemon slices or wedges	17 to 19 minutes
Shrimp	1½ lbs. shelled and deveined,	lemon and garlic	14 to 16 minutes

Care and Cleaning

This appliance contains no user-serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

IMPORTANT: Unplug the unit and allow to cool completely before cleaning.

CLEANING

Steaming Baskets, Rice Bowl, Lid and Drip Tray

Immerse in warm, sudsy water. Rinse and dry thoroughly. These parts can also be washed in the dishwasher, top rack only.

Water Reservoir

Clean with warm, sudsy water. Use a non-abrasive plastic brush or mesh scouring pad to clean the interior. Rinse thoroughly with clean, warm water.

Unit Base Exterior

Wipe base with a damp cloth then dry thoroughly. Never immerse the base in liquid or place in the dishwasher.

IMPORTANT: Do not use bleach, abrasive pads or cleaners to clean any part of the unit.

MAINTAINING YOUR UNIT

Mineral deposits left by hard water can clog your unit and cause steam to stop before food is cooked. Cleaning is recommended every 3 months. The frequency of flushing out deposits is affected by your usage and water hardness.

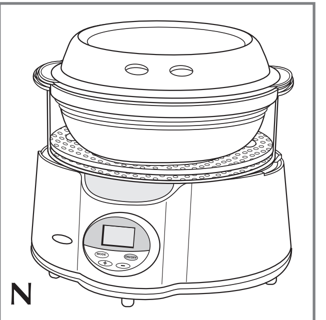
1. Fill water reservoir with vinegar to the Max marking.

IMPORTANT: Do not use any other chemical or commercial descaler.

2. Make sure the drip tray, steaming bowl and lid are in place.
3. Plug unit into wall outlet.
4. Set timer to 25 minutes.

IMPORTANT: If vinegar begins to boil over the edge of the unit base, unplug the unit and turn off the timer. Reduce amount of vinegar.

5. Once you hear the bell ring, unplug the unit and let it cool completely.
6. Pour out vinegar from water reservoir and rinse reservoir several times with warm, sudsy water.



STORING YOUR UNIT

The steaming baskets are collapsible for compact storage.

1. TO STORE, place basket 1 inside basket 2 **(N)**.
2. Unplug unit from wall outlet and let it cool completely before removing the drip dray for storage.
3. Pull on the retractable cord for storage.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, y/o lesiones personales, deben tomarse algunas precauciones incluyendo las siguientes:

- ❑ Por favor lea todas las instrucciones.
- ❑ No toque las superficies calientes; use las agarraderas o las perillas.
- ❑ Para evitar el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable eléctrico, el enchufe, ni la base en agua o cualquier otro líquido.
- ❑ La supervisión de un adulto es necesaria cuando el aparato sea usado cerca de o por un niño.
- ❑ Desconecte de la toma corriente cuando no esté en uso, y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarla.
- ❑ No opere ningún aparato si el cable o el enchufe presentan cualquier desperfecto, si la unidad no funciona bien o se ha dejado caer o si ha sufrido daño de cualquier naturaleza. Devuelva el producto al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o realicen cualquier ajuste electrónico o mecánico, o llame al número apropiado gratis que aparece en la portada de este manual.
- ❑ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- ❑ No use el aparato a la intemperie.
- ❑ No permita que el cable cuelgue de la orilla de la mesa o del mostrador o tenga contacto con superficies calientes.
- ❑ No coloque en ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas, dentro de los hornos convencionales o de miroonda.
- ❑ Se requiere mucho cuidado al mover unidades que contienen alimentos, agua o cualquier otro líquido caliente.
- ❑ Ajuste todos los controles a la posición de apagado (OFF) antes de enchufar o desconectar el aparato.
- ❑ No utilice esta unidad más que para lo que ha sido diseñada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente en los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

CABLE ÉLECTRICO

a) El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.

b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.

c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,

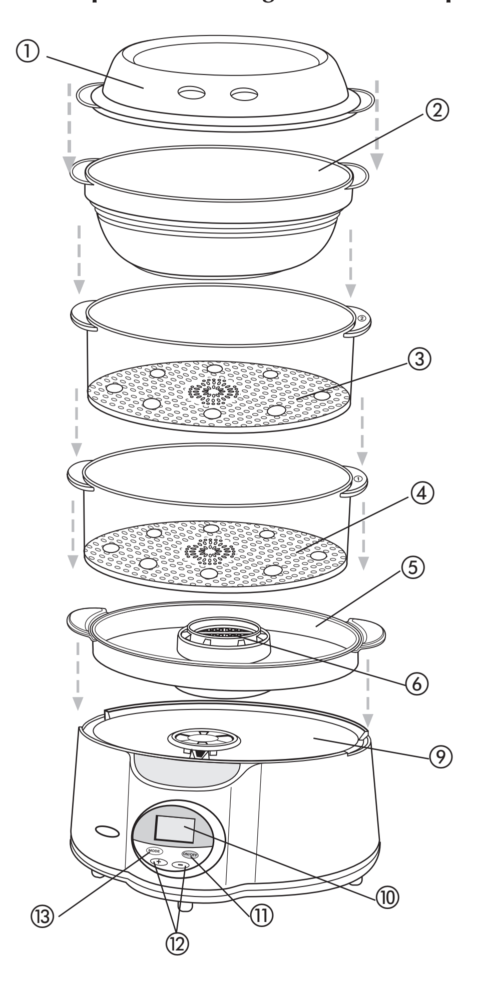
1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.

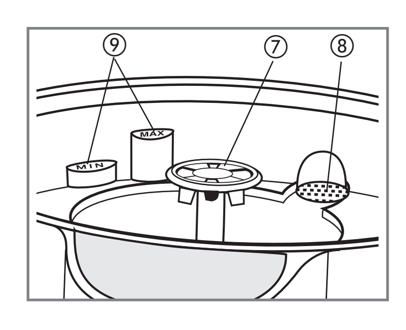
2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.

3) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.





A

† 1. **Tapa con orificios de escape de vapor (No. de pieza HS1100-01)**

† 2. **Recipiente para 5 tazas de arroz (No. de pieza HS1100-02)**

† 3. **Cesta superior de vaporizar (2), con bandeja para huevos (No. de pieza HS1100-03)**

† 4. **Cesta inferior de vaporizar (1), con bandeja para huevos (No. de pieza HS1100-04)**

† 5. **Bandeja de goteo (No. de pieza HS1100-05)**

6. **Tamiz Flavor Scenter®**

† 7. **Difusor de vapor (No. de pieza HS1100-06)**

† 8. **Filtro de agua (No. de pieza HS1100-07)**

9. **Indicador del nivel de llenado MIN y MAX**

10. **Pantalla VCL iluminada**

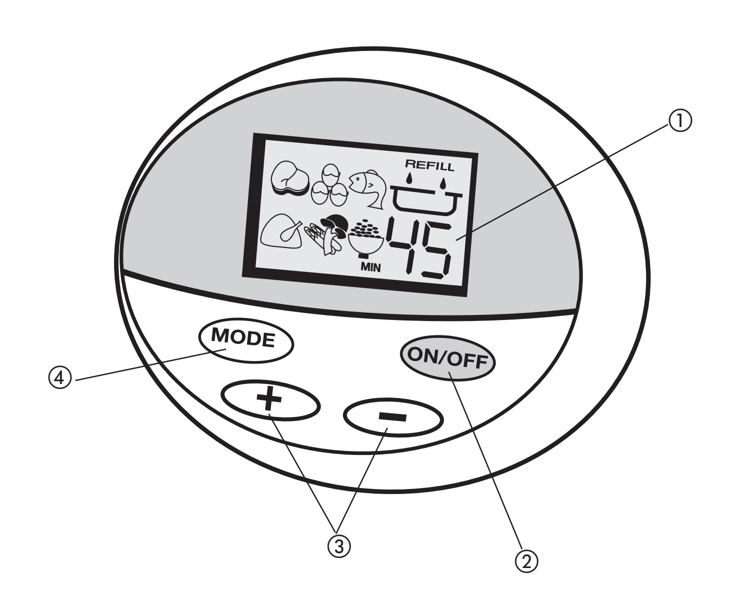
11. **Interruptor de funcionamiento** ON/OFF

12. **Botones (+) y (-) del cronómetro** + −

13. **Botón para el modo de funcionamiento** MODE

† Reemplazable/removible por el consumidor

PANEL DE CONTROL



B

1. **Pantalla VCL iluminada**

Exhibe:

- Selección de alimentos por categoría, con tiempo de cocción preajustado.
- Función activa COOK, KEEP WARM, REFILL
- La cuenta regresiva del cronómetro en incrementos de un minuto.

2. **Interruptor On/Off:** Presione una vez para encender el aparato y activar todas las funciones. El aparato produce dos sonidos antes de apagarse.

3. **Botones (+) y (-):** Permiten programar el tiempo de cocción. Presione + para aumentar el tiempo de cocción y − para disminuirlo.

4. **Mode Botón:** Utilice para seleccionar las diferentes categorías de alimentos.

Como usar

Este aparato es para uso doméstico solamente.

PASOS PRELIMINARES

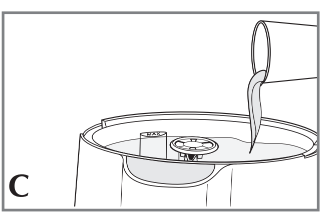
- Retire el material de empaque y toda calcomanía adherida al aparato.
- Lave todas las piezas según las instrucciones en la sección de cuidado y limpieza.
- Escoja un lugar para el aparato. No coloque el aparato directamente debajo de los gabinetes de la cocina ni demasiado cerca de la pared, a fin de permitir que el vapor escape libremente sin ocasionar daño a la superficie del mostrador o los gabinetes.

LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

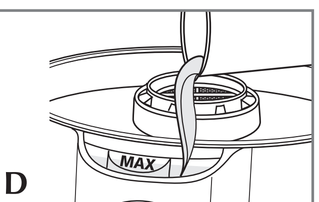
1. Llene el depósito con agua fría de la llave.

Importante: No agregue sal, pimienta, sazón, hierbas, cerveza, vino ni demás líquidos al depósito de agua.

2. El depósito de agua puede ser llenado de dos maneras:

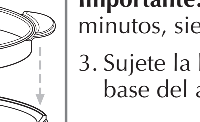


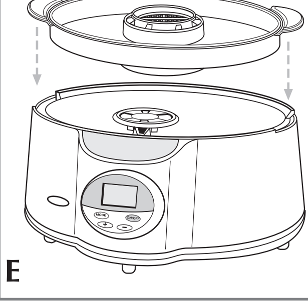
a. Uno puede verter agua directamente en el depósito de agua hasta el nivel deseado **(C)** o,



b. Puede verter agua a través del orificio de llenado **(D)** hasta alcanzar el nivel de llenado (MAX). Procure no exceder el nivel de llenado.

Consejo: Como medida de seguridad, si observa que el nivel del agua está por debajo de la marca (MIN), REFILL parpadea en la pantalla digital y el aparato produce sonidos hasta que uno llena el depósito de agua nuevamente.





Importante: Cuando vaporice los alimentos por más de 25 minutos, siempre supervise el nivel del agua en el depósito.

3. Sujete la bandeja de goteo por las asas y colóquela en la base del aparato **(E)**.

4. Para agregar más sabor, añada hierbas o especias al tamiz Flavor Scenter® **(F)**. (Consulte las sugerencias para el uso del tamiz Flavor Scenter®).

Nota: Usted puede usar la bandeja de goteo sin necesidad de agregar hierbas al tamiz Flavor Scenter®.

Sugerencias para el uso del tamiz Flavor Scenter®

- Para evitar que las hierbas pequeñas o que las especias molidas pasen a través del tamiz, enjuague o humedezca el tamiz antes de añadir las especias.
- Si usa hierbas, asegúrese de añadirlas enteras o de consistencia gruesa.

- Uno puede añadir caldo o vino a la bandeja de goteo para intensificar el sabor de los alimentos.

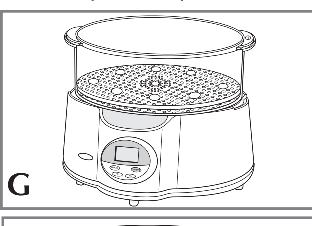
USO DE LAS CESTAS DE VAPORIZAR

Uno puede acomodar las cestas de vaporizar según la cantidad de alimentos a preparar.

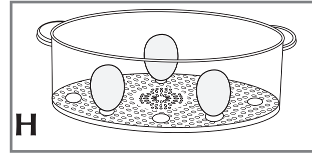
ADVERTENCIA: Utilice agarraderas o guantes de cocina para retirar la tapa o cuando levante las cestas de vaporizar, la bandeja de goteo, o el recipiente para el arroz. Alce la tapa, alejándola siempre del rostro o del cuerpo para evitar todo contacto con el vapor.

Para cocinar con una de las cestas:

1. Coloque cualquiera de las cestas, “1” o “2” en la bandeja de goteo.



2. Agregue los alimentos **(G)**. Consulte los consejos y el tiempo de cocción recomendado en la tabla de cocinar en la páginas18, 19 y 20. Uno puede cocer hasta 8 huevos en las hendiduras de la bandeja para huevos **(H)**.
3. Coloque la tapa sobre el cesto de vaporizar y asegúrese que esté bien cerrada.



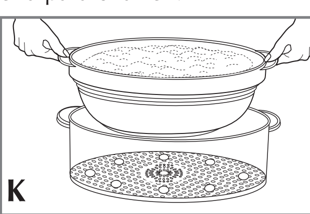
Para cocinar con las dos cestas (J):

1. Llene ambas cestas con los alimentos deseados. Siempre coloque los alimentos más sólidos o los que requieren mayor tiempo de cocción en la cesta inferior. Consulte los consejos y el tiempo de cocción recomendado en la tabla de cocinar en las páginas 18, 19 y 20.
2. Coloque la cesta inferior en la bandeja de goteo. Coloque la cesta superior encima de la cesta inferior.

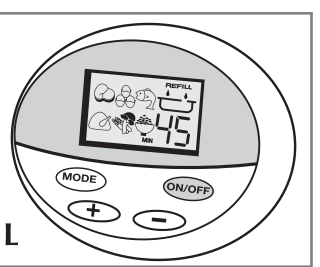


COMO USAR LA ARROCERA

Para cocinar en la arrocera, vierta el arroz, las hierbas, la sazón y el agua directamente en la olla para el arroz.



1. Coloque la cesta de vaporizar sobre la bandeja de goteo y después, coloque la olla del arroz y demás contenido sobre la cesta de vaporizar **(K)**.
2. Si usa las dos cestas de vaporizar, siempre prepare el arroz en la cesta inferior.
3. Cubra la cesta de vaporizar con la tapa.



PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN

1. Este aparato produce un sonido cuando uno lo enchufa a una toma de corriente y la pantalla VCL se ilumina, exhibiendo la programación determinada, según la ilustración **(L)**.
2. Para ajustar el tiempo:
   a. Presione + o – para ajustar el tiempo por un máximo de 99 minutos.

Consejo: Presione y sostenga el botón para alcanzar con mayor rapidez el tiempo deseado,

O

b. Presione el botón MODE hasta que aparezca el icono de la categoría de alimento deseado con el tiempo de cocción preajustado.

Consejo: Continúe presionando el botón hasta que aparezca el icono de la categoría de alimento deseada.

Nota: Si uno no hace una selección, el aparato se apaga después de unos minutos de inactividad.

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Presione el botón del interruptor ON/OFF. El aparato se enciende, produce un sonido y el icono COOK parpadea en la pantalla. Así comienza el ciclo de vaporización. El cronómetro lleva una cuenta regresiva en incrementos de un minuto.

Nota: El icono COOK parpadea durante todo el ciclo de cocción.

Importante:

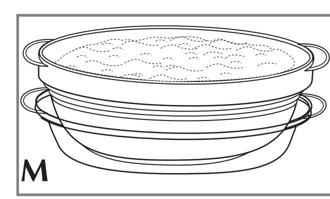
- Uno puede ajustar el tiempo en cualquier momento durante el ciclo de cocción, aun en el modo preajustado. Sin embargo, uno no puede cambiar la categoría de de los alimentos seleccionada durante el ciclo de cocción.
- Para cambiar la categoría de los alimentos, presione el botón de funcionamiento ON/OFF para cancelar el ciclo de cocción y luego, presione el botón MODE para seleccionar la categoría de otro alimento.

2. Al finalizar el ciclo de cocción, el aparato produce dos sonidos y pasa automáticamente a la función que mantiene tibios los alimentos. La pantalla exhibe "10 MIN", y aparece el icono KEEP WARM intermitentemente.

Advertencia: Uno puede ajustar el tiempo durante el ciclo de calor.

Nota: Si el nivel de agua está bajo, el icono REFILL parpadea en la pantalla y el aparato produce sonidos hasta que uno agrega agua sobre el nivel, "MIN".

3. Cuando el ciclo que conserva tibios los alimentos finaliza, el aparato produce dos (2) sonidos y se apaga automáticamente.
4. Retire los alimentos de inmediato para evitar que se sobre cocinen.



5. Utilice una fuente o invierta la tapa para sostener la cesta caliente de vaporizar **(M)**.

TABLA DE COCINAR

Consejos prácticos:

- Los tiempos de cocción, han sido establecidos en base al uso de agua fría de la llave.
- Transfiera los alimentos directamente de la refrigeradora o del congelador a la olla de vaporizar.
- Invierta la tapa y utilícela como soporte de la cesta de vaporizar cuando esté caliente.
- Revuelva los vegetales a medio ciclo de cocción.
- El tiempo de cocción recomendado en la tabla puede servir como guía; aumente o reduzca el tiempo de cocción al gusto.
- Los alimentos sólidos como los filetes de res, pollo o pescado, deben ser colocados en una sola capa.
- Cuando se utilice dos cestas:
  - Coloque los alimentos que demoran más tiempo al cocinar en la cesta inferior.
  - Los alimentos colocados en la cesta superior tomaran más tiempo en cocinar que los recomendados en esta tabla.

Alimento	Cantidad	Sazón Recomendada	Tiempo
Huevos			
Tibios	6 huevos		12 minutos
Cocidos	6 huevos		24 minutos
Arroz			
Arroz blanco	1 taza de arroz con 1¼ taza de agua	Sal, pimienta, mantequilla o aceite de oliva	30 minutos
	1½ taza de arroz con 1½ taza de agua		40 minutos
Integral	1 taza de arroz con 1½ taza de agua	Sal, pimienta mantequilla o aceite de oliva	50 minutos
VEGETALES FRESCOS			
Espárragos	8 oz, recortados	Perifollo o ajedrea	10 a 12 minutos
Bróculi	1 racimo (aprox. 1 lb de floretes frescos)	Albahaca o eneldo	8 a 10 minutos
Repollo	1 cabeza pequeña de aprox. 1½ lb	Orégano y albahaca	20 a 22 minutos
Zanahorias	1 lb peladas y rebanadas	Estragón o hierbabuena	12 a 14 minutos
Coliflor	1 head (about 1 lb. fresh florets	Cilantro o semilla de apio	12 a 14 minutos
Maíz en mazorca	3 mazorcas medianas frescas, cortadas en pedazos de 3 pulgadas	Eneldo o mejorana	11 a 13 minutos
Habichuelas verdes	1 lb enteros, con las puntas recortadas	Tomillo y (o) ajedrea	10 a 12 minutos

Alimento	Cantidad	Sazón Recomendada	Tiempo
Papas medianas piel roja o café, cuarteadas	1½ lbs	Romero o eneldo	22 a 24 minutos
Habichuelas verdes planas	1/2 lb enteras, frescas, con las puntas recortadas	Jengibre fresco rebanado y ajo	7 a 9 minutos
Espinaca	8 oz de espinaca fresca, entera	Ajo y perejil	4 a 6 minutos
Calabaza, calabacines o calabaza amarilla	1½ lb, cortado en pedazos de 1 pulg	Albahaca y (o) ajo	18 a 20 minutos
Camotes	1½ lbs, cortado en pedazos de 1½ pulg	Jengibre o dientes de ajo enteros	14 a 16 minutos
VEGETALES CONGELADOS			
Guisantes congelado	1 lb.	Tomillo o romero	6 a 8 minutos
Vegetales mixtos, congelados	1 lb.	Ajo u orégano	8 a 10 minutos
RECALENTAMIENTO			
Recaliente porciones de alimentos ya cocidos	Porciones de 4 x 4 pulg de lasaña fría o de alimentos ya cocidos		18 a 20 minutos
AVES			
Pechugas de pollo sin huesos	1/2 lb.	Salvia fresca o tomillo	30 minutos
CARNES			
Salchichas	Paquete de 1 lb		De 14 a 16 minutos
PESCADO			
Filetes de pescado	Salmón, 3 filetes de 1 lb aprox.	Eneldo y (o) ajo	14 a 16 minutos
	Tilapia, 3 filetes, 1½ lb aprox.	Perifollo y eneldo	12 a 14 minutos
Filetes de salmón	2 filetes, peso total de 1¼ lb	Eneldo y ajo	18 a 20 minutos
MARISCOS			
Cangrejo	Patas grandes de cangrejo, 1 lb aprox.	Rebanadas de limón	20 a 22 minutos
	Trozos de cangrejo de agua fría, 1½ lb aprox.	Limón y mejorana	16 a 18 minutos

Alimento	Cantidad	Sazón Recomendada	Tiempo
Almejas	2 docenas de almeja joven	Limón y (o) ajo	12 a 14 minutos
Colas de langosta	3 colas, 1½ lb aprox.	Limón rebanado o en pedazos	17 a 19 minutos
Camarones	1½ lb pelados y sin vena, 1¼ lb aprox.	Limón y ajo	14 a 16 minutos

Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para asistencia, por favor acuda a personal de servicio autorizado.

IMPORTANTE:

Desconecte el aparato y permita que se enfríe bien antes de limpiarlo.

LIMPIEZA

Cestas de vaporizar, recipiente para el arroz, tapa y bandeja de goteo

Sumerja en agua tibia, jabonada. Enjuague y seque bien. Estas piezas pueden también ser introducidas en la bandeja superior de la máquina lavaplatos.

Depósito de agua

Lave con agua tibia, jabonada. Utilice un cepillo plástico o un paño no abrasivo para limpiar el interior del depósito de agua. Enjuague bien con agua tibia, limpia.

Exterior de la base del aparato

Limpie la base con un paño humedecido y séquela bien. Jamás sumerja la base en ningún líquido ni la introduzca en la máquina lavaplatos.

IMPORTANTE: No utilice blanqueadores, paños ni limpiadores abrasivos para limpiar ninguna pieza del aparato.

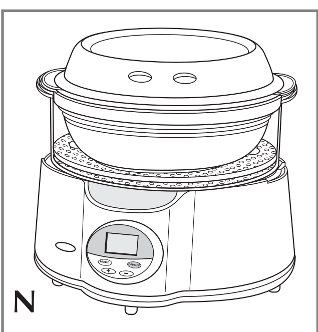
MANTENIMIENTO DEL APARATO

Los depósitos minerales que deja el agua dura pueden obstruir el aparato e impedir el flujo de vapor antes de cocinar bien los alimentos. Se recomienda una limpieza cada tres meses. La frecuencia del enjuague de los depósitos minerales es afectada por el uso del aparato y por la dureza del agua.

1. Llene el depósito de agua con vinagre blanco hasta el nivel MAX.
   IMPORTANTE: No utilice químicos ni agentes comerciales para decalcificar.
2. Asegúrese que la bandeja de goteo, la cesta de vaporizar y la tapa estén en su lugar
3. Enchufe el aparato a una toma de corriente.
4. Ajuste el cronómetro a 25 minutos.

IMPORTANTE: Si el vinagre comienza a hervir y rebalsa sobre la base del aparato, desconecte el aparato y apague el cronómetro. Disminuya la cantidad de vinagre.

5. Una vez que escuche el timbre, desconecte el aparato y espere que se enfríe bien.
6. Vierta el vinagre del depósito de agua y enjuague el depósito varias veces con agua tibia, jabonada.



ALMACENAMIENTO DEL APARATO

Las cestas de vaporizar son plegables para un almacenaje más compacto.

1. Para guardar, coloque la cesta "1" adentro de la cesta "2" (**N**).
2. Desconecte el aparato de la toma de corriente y permita que se enfríe bien antes de extraer la bandeja de goteo.
3. Tire del cable retráctil para enrollarlo.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- ❑ Lire toutes les directives.
- ❑ Éviter de toucher aux surfaces chaudes. Prendre l'appareil par les poignées ou les boutons.
- ❑ Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni le socle de l'appareil.
- ❑ Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- ❑ Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'en remplacer les accessoires ou de le nettoyer.
- ❑ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler. On peut également composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- ❑ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- ❑ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- ❑ Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, et ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude.
- ❑ Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un appareil de cuisson ni dans un four à micro-ondes ou un four chauffé.
- ❑ Prendre garde lorsqu'on déplace un appareil renfermant des aliments ou des liquides chauds. Éviter de s'étirer au-dessus de l'étuveuse en service.
- ❑ Mettre toutes les commandes à la position d'arrêt (OFF) avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- ❑ Utiliser l'appareil seulement aux fins auxquelles il a été prévu.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)
L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

CORDON

a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.

b) Il existe des cordons d'alimentation amovible ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.

c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible de rallonge plus long, il faut s'assurer que :

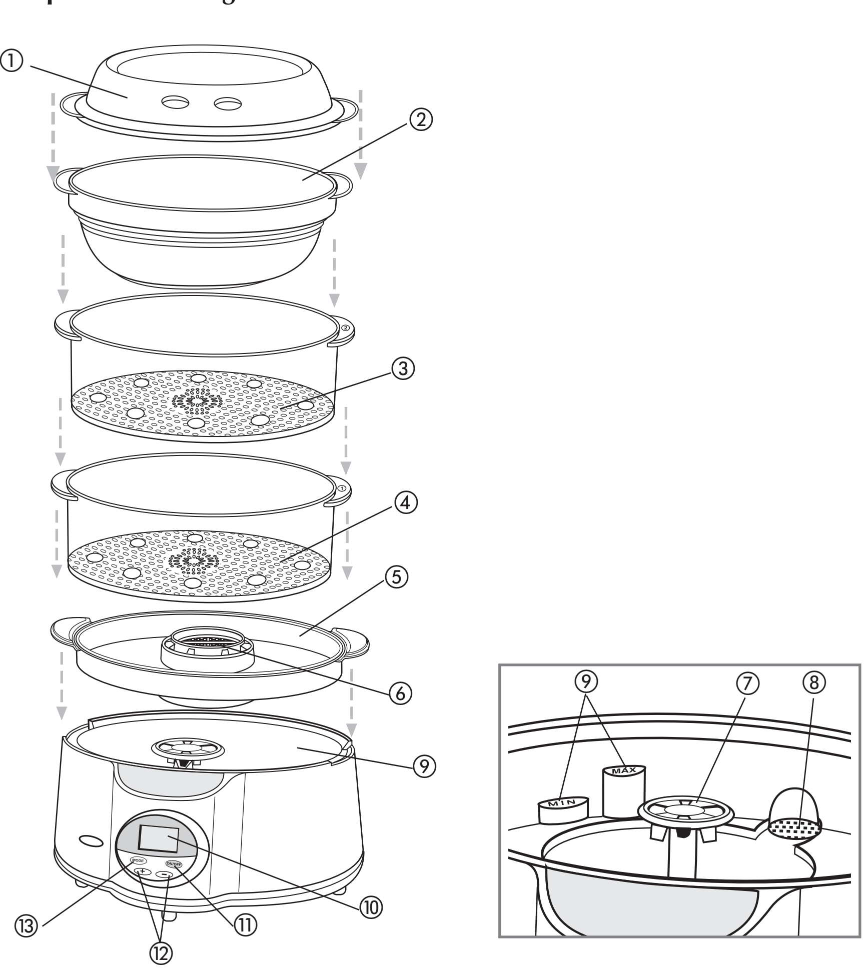
1) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;

2) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broche; and

3) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

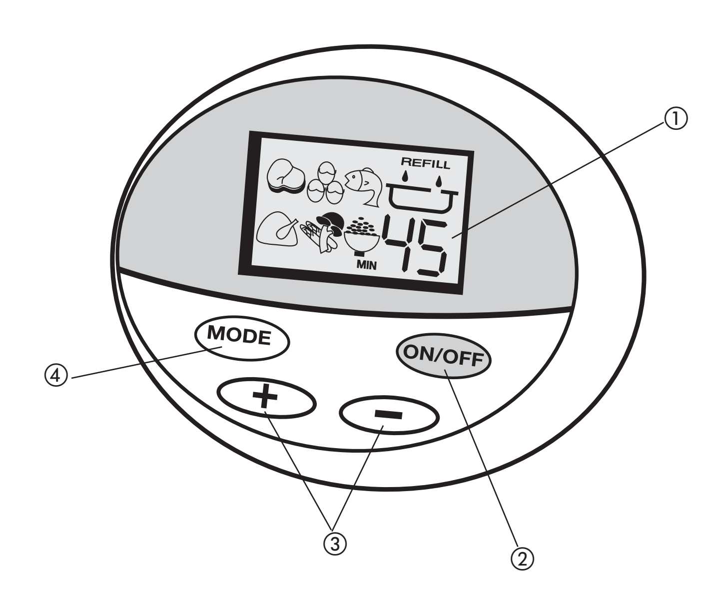
Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



† 1. Couvercle avec évents à vapeur (pièce n° HS1000-01)
† 2. Bol de cuisson du riz de 5 tasses (1,25 l) (pièce n° HS1000-02)
† 3. Panier de cuisson supérieur (2) avec support à œufs intégré (pièce n° HS1000-03)
† 4. Panier de cuisson inférieur (1) avec support à œufs intégré (pièce n° HS1000-04)
† 5. Plateau d'égouttage (pièce n° HS1000-05)
6. Tamis Flavor Scenter®
† 7. Diffuseur de vapeur (pièce n° HS1000-06)
† 8. Filtre à eau (pièce n° HS1000-07)
9. Réservoir d'eau avec indicateur du niveau d'eau
10. Affichage ACL rétroéclairé
11. Bouton marche/arrêt (ON/OFF)
12. Boutons (+) et (-) (+) (−)
13. Bouton Mode (MODE)
† Pièce amovible e remplaçable par le consommateur

PANNEAU DE COMMANDE



B

1. Affichage ACL rétroéclairé

Shows:

- Sélection de catégories d'aliment ayant des durées de cuisson préprogrammées
- Fonction active COOK, KEEP WARM, REFILL
- Minuterie par tranche d'une minute

2. Bouton marche/arrêt (On/Off) : Appuyer une fois pour mettre l'appareil en marche et activer toutes les fonctions. Maintenir le bouton enfoncé pendant 2 secondes pour mettre l'appareil hors tension et éteindre toutes les fonctions. L'appareil émet deux bips pour indiquer la mise hors tension

3. Boutons (+) et (-) : Utiliser ces touches pour changer la durée de cuisson préprogrammée. Appuyer sur (+) pour augmenter la durée, et sur (−) pour la diminuer.

4. Bouton (Mode) : Utiliser pour sélection de catégories d'aliment.

Utilisation

L'appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

POUR COMMENCER

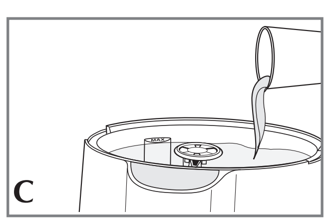
- Retirer le matériau d'emballage et les autocollants posés sur l'appareil.
- Laver toutes les pièces tel qu'il est indiqué à la rubrique « Soin et entretien ».
- Choisir l'emplacement de l'appareil. Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires ou trop près d'un mur, afin de permettre à la vapeur de s'échapper sans endommager le comptoir ou les armoires.

REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

1.Remplir le réservoir avec de l'eau froide du robinet.

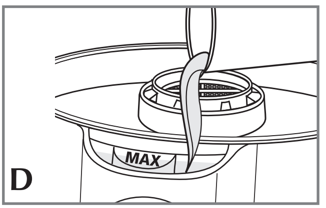
Important : Ne pas ajouter de sel, de poivre, d'herbes, de bière, de vin ni aucun autre liquide à l'eau du réservoir.

2. Le réservoir peut être rempli de deux façons :



C

- Verser l'eau directement dans le réservoir, jusqu'au niveau désiré **(C)**. OU

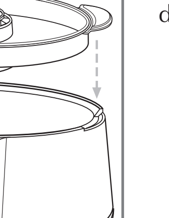


D

- Verser l'eau dans l'orifice de remplissage **(D)** jusqu'à la marque MAX. Ne pas trop remplir.

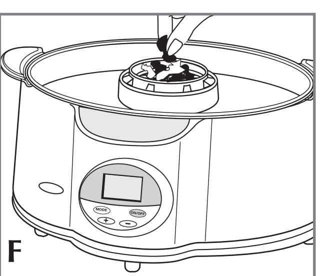
Conseil : Par mesure de sécurité, l'indicateur REFILL clignotera sur l'écran ACL si le niveau d'eau descend sous le niveau MIN pendant le cycle de cuisson; l'appareil émet un bip jusqu'à ce que le réservoir soit rempli.

Important : Lorsque la cuisson des aliments dépasse 25 minutes, vérifiez le niveau d'eau du réservoir.



E

3. Tenir le plateau d'égouttage par les poignées et le placer dans la base de l'appareil **(E)**.



F

4. Placer les herbes ou les épices dans le tamis Flavor Scenter® pour plus de saveur **(F)**. (Voir les conseils d'utilisation du tamis Flavor Scenter®).

Nota : Il est également possible d'utiliser le plateau d'égouttage sans ajouter d'herbes dans le tamis Flavor Scenter®.

Conseils d'utilisation du tamis Flavor Scenter®

- Pour éviter que des herbes ou des épices moulues ne traversent le tamis, le rincer ou le mouiller avant d'ajouter les assaisonnements.
- Utiliser de préférence des herbes entières ou des feuilles coupées grossièrement.
- Du bouillon ou du vin peut être ajouté au plateau d'égouttage pour rehausser la saveur.

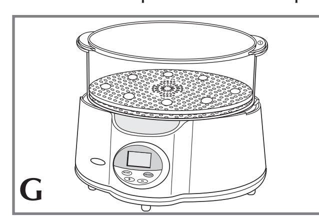
UTILISATION DES PANIERS DE CUISSON

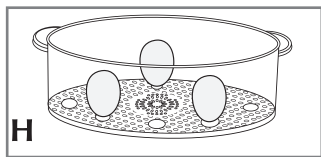
Les paniers de cuisson peuvent être placés en fonction de la quantité d'aliments à cuire.

MISE EN GARDE : Utiliser les poignées pour retirer le couvercle ou soulever le panier de cuisson, le plateau d'égouttage ou le bol de cuisson du riz. Soulever le couvercle en l'éloignant du visage ou du corps pour éviter la vapeur qui s'échappe.

Cuisson avec un seul panier

1. Placer le panier 1 ou le panier 2 dans le plateau d'égouttage.





2. Placer les aliments dans le panier **(G)**. Voir le tableau de cuisson de la pages 29, 30 et 31 pour obtenir des conseils utiles et les temps de cuisson recommandés. Vous pouvez aussi faire cuire jusqu'à 8 œufs en insérant chaque œuf dans les griffes du panier de cuisson **(H)**.
3. Couvrir le panier de cuisson avec le couvercle et s'assurer que le couvercle est bien en place.

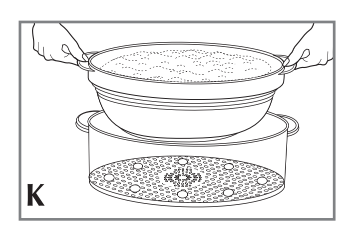
J

Cuisson avec deux paniers (J)

1. Remplir les deux paniers avec les aliments choisis. Toujours placer les aliments les plus solides ou dont la cuisson est plus longue dans le panier inférieur. Voir le tableau de cuisson de la pages 29, 30 et 31 pour obtenir des conseils utiles et les temps de cuisson recommandés.
2. Placer les paniers dans le plateau d'égouttage. Placer le panier supérieur sur le panier inférieur.

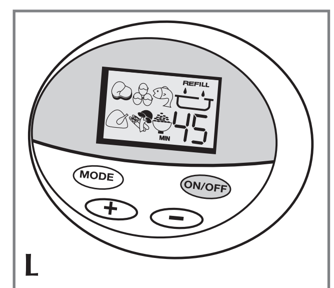
UTILISATION DU BOL DE CUISSON DU RIZ

Lors de la cuisson dans le bol de cuisson du riz, ajouter le riz, les épices, les assaisonnements et l'eau directement dans le bol de cuisson.



1. Placer le panier de cuisson dans le plateau d'égouttage et placer le bol de cuisson du riz rempli dans le panier de cuisson **(K)**.
2. Si les deux bols de cuisson sont utilisés, toujours placer le riz dans le panier inférieur.
3. Placer le couvercle sur le panier de cuisson.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON



1. Lorsque l'appareil est branché à une prise murale, un bip se fait entendre et l'écran numérique ACL s'allume et affiche les réglages par défaut, tel qu'illustré à la figure **(L)**.
2. Pour changer les réglages par défaut :
   a. Appuyer sur (+) ou (−) pour régler la durée, jusqu'à 99 minutes.

Conseil : Maintenir le bouton enfoncé pour atteindre la durée désirée rapidement.

OU

b. Appuyer sur le bouton MODE jusqu'à ce que l'icône de la catégorie d'aliments voulue et la durée de cuisson préprogrammée s'affichent.

Conseil : Maintenir le bouton enfoncé jusqu'à ce que l'icône de la catégorie d'aliments voulue s'affiche.

Nota : Si aucune sélection n'est faite, l'appareil s'éteint après quelques minutes d'inactivité

PRÊT POURLA CUISSON

1. Appuyer sur le bouton ON/OFF. L'appareil se met en marche et émet un bip, et COOK clignote à l'écran. La minuterie fonctionne par tranche d'une minute.

Nota : COOK clignote à l'écran pendant tout le cycle de cuisson.

Important:

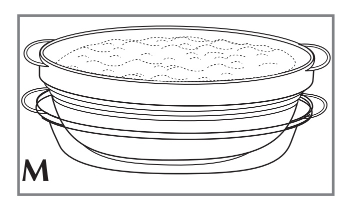
- La durée peut être modifiée à tout moment pendant le cycle de cuisson. Toutefois, la catégorie d'aliments sélectionnée ne peut pas être modifiée.
- Pour changer la catégorie d'aliments, appuyer sur le bouton ON/OFF pour arrêter la cuisson, puis sur le bouton MODE pour sélectionner une autre catégorie d'aliments pendant le cycle de cuisson.

2. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet deux bips et passe automatiquement en mode « garde chaud ». L'écran affiche 10 min et KEEP WARM clignote.

Conseil : La durée peut être changée en tout temps pendant le cycle « garde chaud ».

Nota : Si le niveau d'eau est bas, REFILL clignote à l'écran et l'appareil émet un bip jusqu'à ce que de l'eau soit ajoutée jusqu'au niveau MIN.

3. Lorsque le cycle « garde chaud » est terminé, l'appareil émet deux bips et s'éteint automatiquement.
4. Retirer immédiatement les aliments pour éviter la surcuisson.



5. Utiliser une assiette ou le couvercle renversé pour tenir le panier de cuisson au chaud **(M)**.

TABLEAU DE CUISSON

Conseils pratiques :

- Les durées sont indiquées en fonction du démarrage à froid et du remplissage avec de l'eau froide du robinet.
- Faire passer les aliments directement de leur lieu de rangement (ex. réfrigérateur ou congélateur) à l'appareil.
- Utiliser le couvercle renversé pour tenir le panier de cuisson au chaud.
- Remuer les légumes à la mi-cuisson.
- Les durées sont mentionnées à titre indicatif; augmenter ou diminuer le temps de cuisson selon vos préférences.
- Les aliments solides comme le poulet, les darnes et les filets de poisson doivent être placés en une seule couche.
- Lors de l'utilisation de plusieurs paniers :
  - Les aliments nécessitant la cuisson la plus longue doivent être placés dans le panier de cuisson inférieur
  - Les aliments placés dans le panier supérieur cuiront plus lentement que le temps indiqué dans le tableau.

Aliment	Quantité	Assaisonnement suggéré	Temps de cuisson
OEUFS			
À la coque	6 œufs		12 minutes
Durs	6 œufs		24 minutes
RIZ			
Blanc	1 tasse de riz et 1¼ tasse d'eau	Sel, poivre, beurre, huile d'olive	30 minutes
	1½ tasse de riz et 1½ tasse d'eau		40 minutes
Brun	1 tasse de riz et 1½ tasse d'eau		50 minutes
LÉGUMES FRAIS			
Asperges	8 oz, parées et fraîches	Cerfeuil ou sarriette	10 à 12 minutes
Brocoli	1 bouquet frais (environ 1 lb)	Basilic ou aneth	8 à 10 minutes
Chou	1 petit chou d'environ 1½ lb	Origan et basilic	20 à 22 minutes
Carottes	1 lb, pelées et tranchées	Estragon ou menthe	12 à 14 minutes
Chou fleur	1 tête fraîche (environ 1 lb)	Coriandre ou graines de céleri	12 à 14 minutes
Maïs en épi	3 épis de maïs frais de taille moyenne, coupés en morceaux de 3 pouces	Aneth ou marjolaine	11 à 13 minutes

Aliment	Quantité	Assaisonnement suggéré	Temps de cuisson
Haricots verts	1 lb de haricots entiers parés	Thym et/ou sarriette	10 à 12 minutes
Pommes de terre rouges ou brunes de taille moyenne, coupées en quartiers	1½ lb	Romarin ou aneth	22 à 24 minutes
Pois mange tout	1/2 lb de pois mange tout frais parés	Ail et gingembre frais en tranches	7 à 9 minutes
Épinards	8 oz d'épinards entiers frais	Ail et persil	4 à 6 minutes
Courges, courges jaunes ou zucchinis	1½ lb, coupés en morceaux de 1 pouce	Basilic et/ou ail	18 à 20 minutes
Patates douces	1½ lb, coupées en morceaux de 1½ pouce	Gingembre ou clou de girofle en entier	14 à 16 minutes
LÉGUMES SURGELÉS			
Pois	1 lb	Thym et/ou romarin	6 à 8 minutes
Mélange de légumes	1 lb	Ail ou origan	8 à 10 minutes
ALIMENTS RÉCHAUFFÉS			
Plat cuit au four ou mets surgelé réchauffé	Portion de lasagne cuite et refroidie de 4 x 4 pouces; mets surgelé précuit		18 à 20 minutes
VOLAILLE			
Poitrines de poulet désossées	1½ lb	Sauge ou thym frais	30 minutes
VIANDE			
Hot dogs	1 paquet de 1 lb		14 à 16 minutes
POISSON			
Filets de poisson	3 filets de saumon, environ 1 lb	Aneth et/ou ail	14 à 16 minutes
	3 filets de tilapia, environ 1½ lb	Cerfeuil et aneth	12 à 14 minutes
Darnes de saumon	2 darnes, poids total de 1¼ lb	Aneth et ail	18 à 20 minutes

Aliment	Quantité	Assaisonnement suggéré	Temps de cuisson
CRUSTACÉS			
Crabes	Environ 1 lb de pattes de crabe royal	Tranches de citron	20 à 22 minutes
	Environ 1½ lb de crabes des neiges	Citron et marjolaine	16 à 18 minutes
Myes	2 douzaines de palourdes du Pacifique	Citron et/ou ail	12 à 14 minutes
Queues de homard	3 queues, environ 1½ lb	Tranches ou quartiers de citron	17 à 19 minutes
Crevettes	1½ lb décortiquées et déveinées, environ 1½ lb	Citron et ail	14 à 16 minutes

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce du produit. Confier l'entretien à un technicien qualifié.

IMPORTANT : Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.

NETTOYAGE

Panier de cuisson, bol de cuisson du riz, couvercle et plateau d'égouttage

Immerger dans de l'eau tiède savonneuse. Rincer et bien sécher. Ces pièces peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle, dans le panier supérieur.

Réservoir d'eau

Nettoyer à l'eau tiède savonneuse. Utiliser une brosse de plastique non abrasive ou un tampon à récurer pour nettoyer l'intérieur. Rincer à fond à l'eau claire et tiède.

Extérieur de la base de l'appareil

Essuyer la base à l'aide d'un chiffon humide, puis sécher complètement. Ne jamais plonger la base dans un liquide ni la placer dans le lave-vaisselle.

IMPORTANT : Ne pas utiliser de javellisant, de tampons abrasifs ou de nettoyants pour nettoyer les pièces de l'appareil.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Les dépôts minéraux laissés par l'eau dure peuvent boucher l'appareil et empêcher la vapeur de cuire les aliments correctement. Il est recommandé de faire le nettoyage tous les trois mois. La fréquence de rinçage des résidus déposés dépend de l'utilisation et de la dureté de l'eau.

1. Remplir le réservoir au niveau maximum (sur l'indicateur du niveau d'eau) avec du vinaigre blanc.

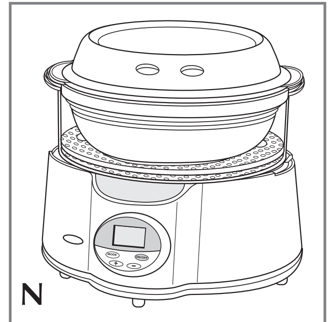
IMPORTANT : Ne pas utiliser d'autre produit chimique ni de détartrant commercial.

2. Vérifier que le plateau d'égouttage, le bol de cuisson et le couvercle sont en place.
3. Brancher l'appareil dans la prise murale.
4. Régler la minuterie à 25 minutes.

IMPORTANT : Si le vinaigre commence à bouillir et à déborder, débrancher l'appareil et éteindre la minuterie. Réduire la quantité de vinaigre.

5. Au timbre de la sonnerie, débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement.
6. Vider le vinaigre du réservoir et rincer le réservoir plusieurs fois à l'eau tiède savonneuse.

RANGEMENT DE L'APPAREIL



Les paniers de cuissons se plient pour faciliter le rangement

1. Pour ranger les paniers, placer le panier 1 dans le panier 2 (**N**).
2. Débrancher l'appareil de la prise murale et le laisser refroidir complètement avant de retirer le plateau d'égouttage pour le ranger.
3. Tirer sur le cordon d'alimentation rétractable pour le ranger.

NOTES/NOTA

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. Do not return the product to the place of purchase.

Do not mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

For how long?

- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?
Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA
(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?
- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?
- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?
- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:
- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

BESOIN D'AIDE?
Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)
Quelle est la couverture?
- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?
- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?
- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?
- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?
- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?
- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Póliza de Garantía
(Válida sólo para México)

Duración
Applica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?
Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía
Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?
Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía
Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones
Esta Garantía no será válida cuando el producto:
A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica de México, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail. “servicio@applicamail.com.mx

Argentina
Servicio Técnico Central
Attendance
Atención al Cliente
Ave. Monroe 3351
Buenos Aires, Argentina
Tel.: 0810-999-8999

Chile
Servicio Máquinas y Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 - Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia
PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800 7001870

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716
223-0136

Ecuador
Servicio Master Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276 y Los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador
Sedeblack
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020
2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Art. 123 y José Ma. Marroquí #28-D Centro.
Mexico D.F.
Tel.: 01 (800) 714-2503
(55) 1106-1400

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo 500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard El Dorado
Panamá.
Tel. (507) 2360 236
(507) 2360 159

Perú
Servicio Técnico Central
Fast Service
Calle Jorge Muelle 121 San Borja
Lima Perú
Tel.(0511) 2257391-2230221

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Trinidad and Tobago
A.S. Bryden & Sons (Trinidad) Limited
33 Independence Square,
Port of Spain
Trinidad, W.I.
Tel.: (868) 623-4696

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market
Nivel Plaza Local 153,
Diagonal Hotel Melia.
Caracas
Tel. (582) 324 0969

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:
Applica de México, S. de R. L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902,
Fracc Los Pirules
Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040.
R. F. C. AME-001026- PE3.

Servicio y Reparación
Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28 D
Col. Centro, Mexico D. F., CP 06050

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

650 W 120 V∿ 60 Hz

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Importado por:
Applica de México S. de R.L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902, Fracc Los Pirules
Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040
Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo
01 (800) 714 2503

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine



2006/11-3-7E/S/F